

## We will learn...

- ❑ Να διακρίνουμε τα βασικά συστατικά μιας συνταγής ( τίτλος – υλικά – εκτέλεση )
- ❑ Να εξηγούμε το ρόλο και τη σημασία του κάθε υλικού.( π.χ. Κανέλα για άρωμα)
- ❑ Να προσθέτουμε λεπτά για να υπολογίζουμε το χρόνο ψησίματος.
- ❑ Να αντιστοιχίζουμε την ονομασία του κάθε υλικού με αυτό.
- ❑ Να σχηματίζουμε ανθρωπάκια ζύμης όμοια με το

Λάζαρο.

## Connections

Σχετικές ιδέες που πρέπει να γνωρίζουμε πριν ξεκινήσουμε

Επαφή και ερμηνεία και κατανόηση χριστιανικού πασχαλινού εθίμου

Κάθε χρόνο 8 μέρες πριν την Μ.Εβδομάδα, ζυμώνονται ψωμάκια σε σχήμα ανθρώπου όπως παριστάνεται ο Λάζαρος στις εικόνες της χριστιανικής εκκλησίας. Το ζύμωμα γίνεται για να τιμηθεί το «θαύμα» της ανάστασής του από τον Ιησού.



Get ready!

Grab all the required ingredients and cookware to start.



## Ingredients

Tick the ingredients that you already have

Τσέκαρε τα υλικά που έχεις

νερό

αλάτι

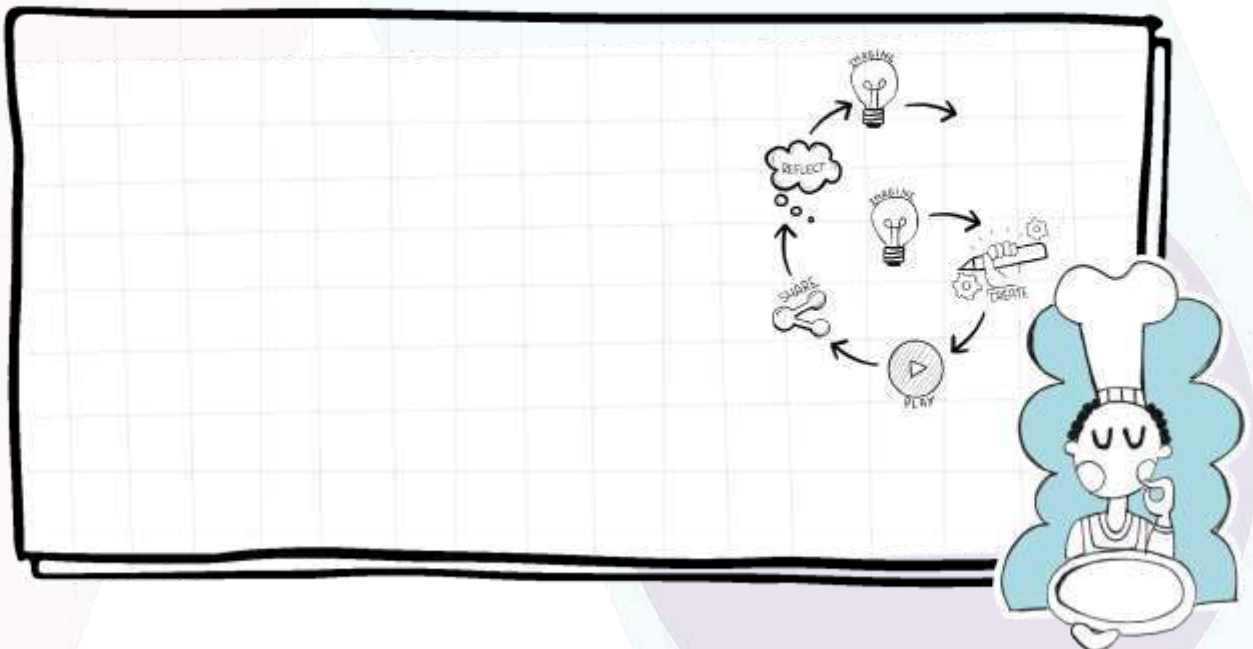
Σου λείπουν κάποια υλικά; Με τι θα μπορούσες να τα αντικαταστήσεις; Θα χρησιμοποιήσεις άλλα για το στολισμό; Ανάφερε τα.

Other ingredients

Θα μπορούσαμε να προσθέσουμε σταφίδες και ξηρούς καρπούς για να γεμίσουμε το ψωμάκι μας

Imagine

Τι συνταγή φαντάζεσαι με τα υλικά αυτά;



*Let's cook!*

Πλύνε τα χέρια σου, φόρα την ποδιά σου και ζήτα τη βοήθεια ενός ενήλικα, αν χρειαστεί

Ανακατεύω το νερό με την μαγιά και 2 κουταλιές ζάχαρη. Περιμένω για 10 λεπτά.



Έπειτα προσθέτω την υπόλοιπη ζάχαρη.



Ρίχνω το λάδι.



Προσθέτω την κανέλα.



Ρίχνω το αλάτι και ανακατεύω με το μίξερ για 5 λεπτά.



Προσθέτω το αλεύρι και ζυμώνω με τα χέρια ώσπου να γίνει απαλό το ζυμάρι.

Πλάθω μπαλίτσα ζύμης σε σχήμα οβάλ και φτιάχνω το Λάζαρο. Φτιάχνω 2 μικρές γραμμές για χέρια και βάζω 2 γαρίφαλα για μάτια.



Ψήνω για 30 λεπτά.



Διάλεξε πώς θα συνεχίσεις τη συνταγή σου. Είναι η ευκαιρία σου να φανείς δημιουργικός

Άλλα υλικά ή σύντομη περιγραφή της διαδικασίας



Κατασκευή πασχαλινού καλαθιού για να στολίσουμε τα λαζαράκια.



Κατασκευή πασχαλινού καλαθιού για να στολίσουμε τα λαζαράκια.

Άλλα υλικά ή σύντομη περιγραφή της διαδικασίας  
Εναλλακτικά, τα παιδιά μπορούν να σχεδιάσουν τη δική τους διαδικασία

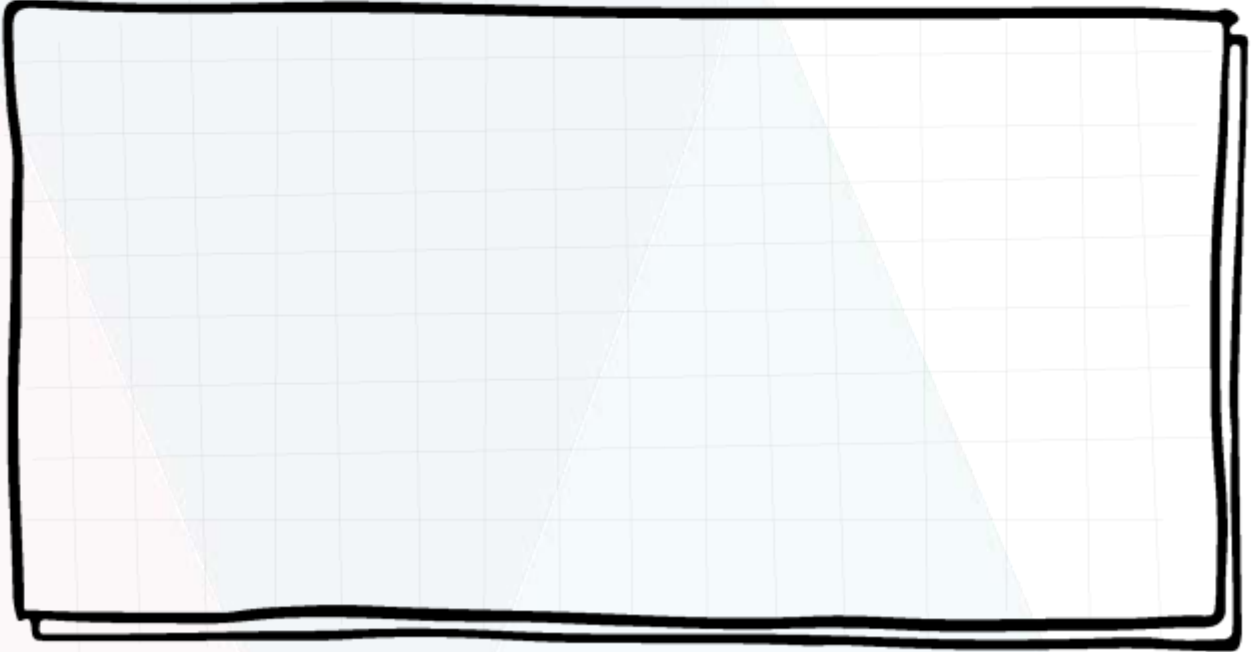


Λαζαράκια με γέμιση πραλίνας.



## Taste and share

Ζωγράφισε ή βάλε μια φωτογραφία της μαγειρικής σου



Μοιράστηκα τη συνταγή μου με τον/την \_\_\_\_\_

## Reflect

Διάλεξε μια από τις ερωτήσεις και απάντησέ την

1. Τι σου άρεσε πιο πολύ από τη διαδικασία;
2. Τι άλλο θα μπορούσες να φτιάξεις που να σχετίζεται με το Πάσχα;
3. Τι σε δυσκόλεψε περισσότερο;

Πόσα αστέρια δίνεις  
στη μαγειρική σου;  
Χρωμάτισέ τα

